本企业通过：

ISO9001：2008 国际质量管理体系认证

ISO14001：2004 国际环境管理体系认证

OHSAS18001：2007 国际职业健康安全管理体系认证

九阳股份有限公司

JOYOUNG COMPANY LIMITED

山东省济南市槐荫区美里路999号

No.999 Meili Road,Huaiyin District,Jinan City,
Shandong Province,China

邮编:250117

传真:400 6186 996

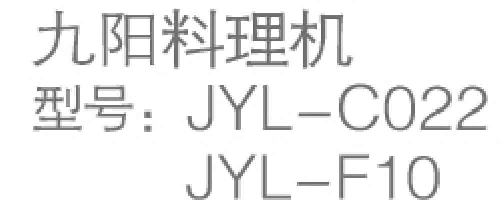
www.joyoung.com

阳光服务热线：*400-6186-999*



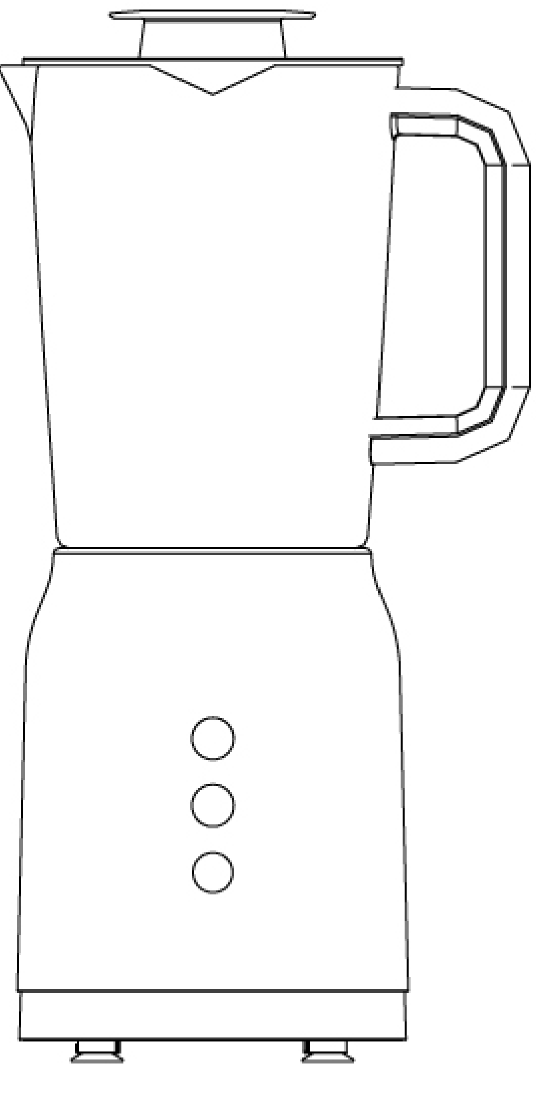
使用说明书

Operation Instruction



九阳料理机

型号：JYL-C022
JYL-F10



www.doujiang.com

尊敬的用户，感谢您使用九阳牌多功能食品料理机，为了便于您正确的操作本产品，在使用前请仔细阅读本说明书。请务必认真阅读第一章“安全使用注意事项”，并特别留意说明书黑体部分。

（本说明书中技术规格如有变更恕不另行通知）

目 录

前 言

感谢您使用九阳多功能食品料理机。为了您能正确的使用和维护本产品，我们特地编写了这本说明书，请您在使用产品前，仔细阅读本说明书，并妥善保存以备将来查阅。

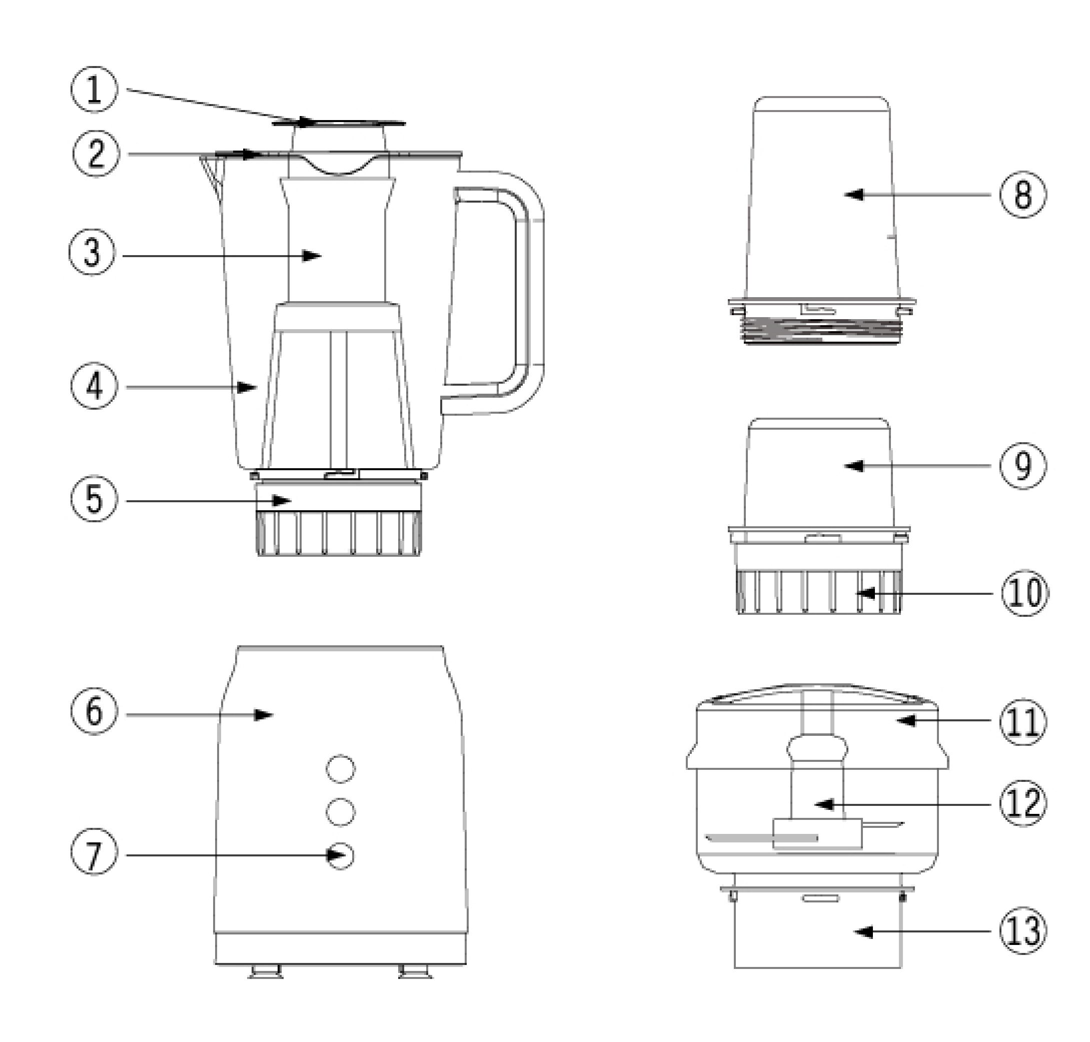
本说明书仅适用于九阳股份有限公司“JYL-C022/F10”料理机产品，九阳股份有限公司保留最终解释权。书中的所有内容仅供用户使用和维护时参考，未尽事宜，欢迎用户向本公司的客户服务部门咨询。本书不足之处，欢迎广大用户提出宝贵意见，愿九阳料理机给您的生活带来温馨、便捷与健康。

第一章 安全使用注意事项

1.本产品输入电压为AC220V～50Hz，请确认后再使用。
2.在拆、装或调校产品的任何部件之前，请务必关闭开关，断开电源。
3.本产品属于Y连接，如果电源软线损坏，为避免危险，请与本公司客户服务部门联系，或直接到本公司指定的维修点更换，切勿自行拆卸修理。
4.使用前请检查电源线、插头等其它零部件是否损坏，如发现损坏请停止使用产品，请及时与本公司客户服务部门联系，请勿自行拆卸修理，以免发生危险。
5.使用过程中如产品需维修，请与本公司客户服务部门联系，或直接到本公司指定的维修点进行修理，切勿自行拆卸，以免发生危险。
6.接通电源前，请确保开关处于关闭状态。
7.杯体与刀座旋紧后方可安装在主体上，切勿将刀座单独安装在主体上。
8.杯体与刀座组合须完全旋紧，以避免产品工作时发生漏水、刀座脱落等异常。
9.放入食材不可超过杯体容量的最大刻度。
10.严禁杯体空转（即杯中无食材）或超负荷使用。
11.请勿将过热的食材（最高温度60℃）放进杯中加工，以免造成杯体破裂。
12.产品工作时，严禁接触到刀片、电机等可拆卸部件，以免受伤害或使产品受损。
13.本产品设有工作程序，启动后一定时间会自动停止，此为1个周期。请勿连续启动2个周期，连续启动2个以上周期后，请等待2分钟后再启动，此法有利于延长产品寿命。
14.加工完毕，请待电机和刀片停止转动，并确保断开电源后，再取下杯体。
15.如在操作过程中产品停止工作，可能是电机温控保护造成，请关闭开关，断开电源，冷却20-30分钟后再使用。
16.为确保搅拌效果或产品寿命，选用搅拌及调理功能时，建议加入适量的饮用水或牛奶等。
17.本产品各部件均不允许用超过60℃的热水及微波炉消毒，以避免受热变形损坏。与食材相接触的部件材料均符合食品级认证，干净、卫生、可靠。

18.请勿将主体放入水或其他液体中，也不能在水或其他液体下冲洗。
19.请勿使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（例如汽油或丙酮）来清洁产品。
20.请勿将本产品任何部件放入洗碗机内清洗。
21.产品应储存到儿童不易触及的地方，切勿让肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用或玩耍本产品。
22.本产品仅适用于个人或家庭使用。
23.本产品各部件请勿加热。

第二章 部件及功能



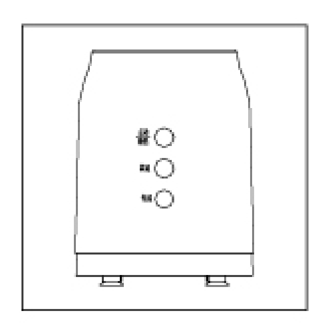
注：产品图片请以包装内实物为准！

部件功能

序号	部件名称	功　　能
1	量杯	用于量取食材。
2	搅拌杯盖	盖在搅拌杯上，产品工作时可防止汁液外溢，同时上设加料口，与量杯配合使用，可中途加料。
3	滤网	用于制作更细腻的豆浆和果汁时使用。
4	搅拌杯	用于盛放食材，与搅拌刀座组合，可制作豆浆、果汁、果酱等。
5	搅拌刀座	与搅拌杯或调理杯组合，用于搅碎食材。
6	主体	产品主要部件，内有电机等部件，是产品动力源，提供动力。
7	控制按钮	用于控制产品开/关状态、运转时间/速度/方式。
8	调理杯	用于盛放食材，与搅拌刀座组合，可制作奶昔、果泥、果酱、面膜等。
9	干磨杯	用于盛放食材，与干磨刀座组合，可制作干粉、豆粉、辣椒面等。
10	干磨刀座	用于粉碎食材，与干磨杯组合，可制作干粉、豆粉、辣椒面等。
11	绞肉杯盖	盖在绞肉杯上，起到安全防护的作用。
12	绞肉刀架	与绞肉杯、绞肉杯盖组合，可制作肉馅、肉泥、菜馅等。
13	绞肉杯	用于盛放食材，与绞肉刀架、绞肉杯盖组合，可制作肉馅、肉泥、菜馅等。

第三章 使用方法

· 在初次使用产品前，请彻底清洗与食材接触的部件。（ 参见“第四章保养和维护”）



控制按钮

· “点动/清洗”：适合快速翻转食材、快速清洗。

· “高速”：适合搅拌、调理、干磨，如豆浆、胡萝卜汁、辣椒面、蒜泥等。

· “低速”：适合绞肉、调理软果蔬，如肉馅、菜馅、番茄汁等。

操作方法：按一下按钮，产品将按预先设定好的程序工作，时间到会自动停止。如需中途停止，再按一下任意一个按钮即可。

· 选择刀座/杯体

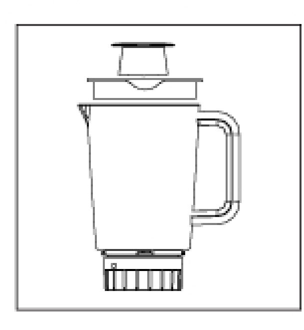
搅拌刀座—刀片上刻有“搅拌”字样，只能与搅拌杯或调理杯搭配使用;
干磨刀座—刀片上刻有“干磨”字样，只能与干磨杯搭配使用;
请严格按上述搭配原则选用正确的刀座和杯体，切勿混用。各功能组合方式如下图所示：

功 能	图 示	组合方式	用 途
搅拌（不带滤网）		主体 +搅拌刀座 +搅拌杯 +搅拌杯盖 +量杯	用于制作豆浆、果汁等，如与滤网一起使用，渣会留在滤网中，能做出更细腻的豆浆、果汁等。
搅拌（带滤网）		主体 +搅拌刀座 +搅拌杯 +滤网 +搅拌杯盖 +量杯	

功 能	图 示	组合方式	用 途
调理		主体 +搅拌刀座 +调理杯	用于制作奶昔、果泥、果酱、面膜等。
干磨		主体 +干磨刀座 +干磨杯	用于干性食材的打碎研磨，可制作干粉、豆粉、辣椒面等。
绞肉		主体 +绞肉刀架 +绞肉杯 +绞肉杯盖	用于肉类食材的加工，可制作肉馅、肉泥、菜馅等。

· 使用说明

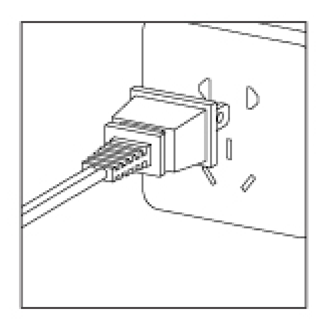
搅拌（ 不带滤网）



1.1）将搅拌刀座与搅拌杯旋紧;
2）将食材切成约2厘米块状放入搅拌杯中;
3）盖上搅拌杯盖并旋紧，将量杯压紧在搅拌杯盖上。
· 放入的食材温度请勿超过60℃。
· 放入的食材量在刻度600～1200ml间粉碎效果最佳。



2.将搅拌杯旋紧在主体上。
· 启动产品前，请确保搅拌杯盖和量杯都已正确盖紧。

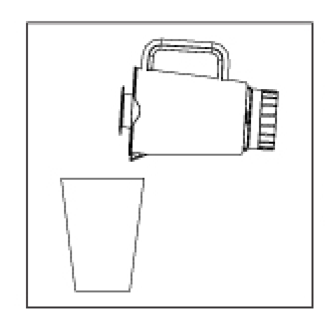


3.接通电源，按一下“高速”或“低速”按钮，产品按预先设定好的程序工作，时间到会自动停止。如需中途停止，再按一下任意一个按钮即可。

· **建议选择“高速”。**

· **产品工作时，可从搅拌杯盖上的加料口中放入食材。**

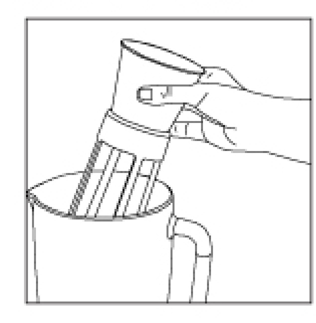
· **如食材卡在杯中，可选择“点动/清洗”钮快速翻转。**



4.加工完成，断开电源，将杯体从主体上卸下，倒出食材即可。

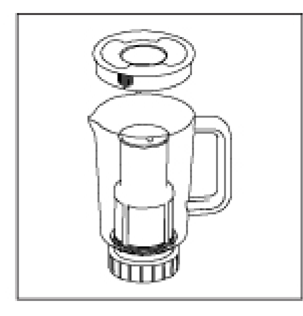
· **搅拌杯盖内侧设两种出汁孔，小孔可以滤掉更多泡沫。**

搅拌（带滤网）

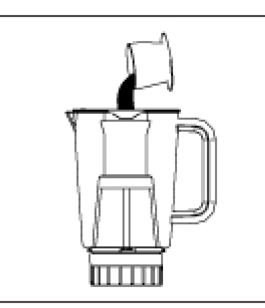


1.1）将搅拌刀座与搅拌杯旋紧；

2）将滤网放入搅拌杯中，确保滤网上的凹槽正好对准搅拌杯内的凸筋条，向下压紧。



2）盖上搅拌杯盖并旋紧。

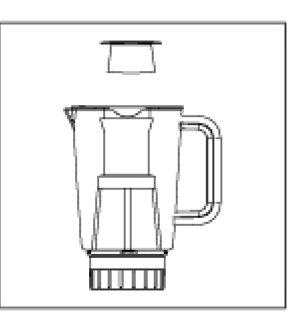


3.1）从搅拌杯盖上的加料口放入食材。（可用量杯量取）

2）制作豆浆时，用量杯量取浸泡好的湿豆，每次最多两平杯（约120克），加水至刻度800ml以下。

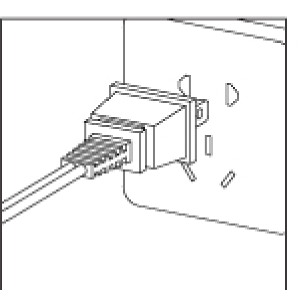
· **放入的食材温度请勿超过60℃。**

· **干性食材请用水泡软再加工，如大豆。**



4.将量杯压紧在搅拌杯盖上，将搅拌杯旋紧在主体上。

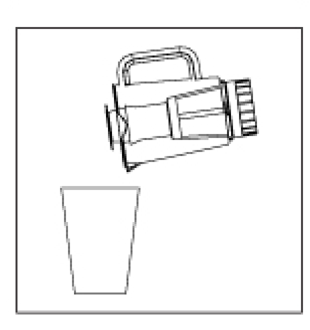
· **启动产品前，请确保搅拌杯盖和量杯都已正确盖紧。**



5.接通电源，按一下“高速”或“低速”按钮，产品按预先设定好的程序工作，时间到会自动停止。如需中途停止，再按一下任意一个按钮即可。

· **建议选择“高速”。**

· **产品工作时，可从搅拌杯盖上的加料口中放入食材。**

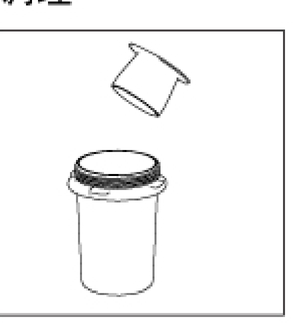


6.加工完成，断开电源，将杯体从主体上卸下，倒出食材即可。

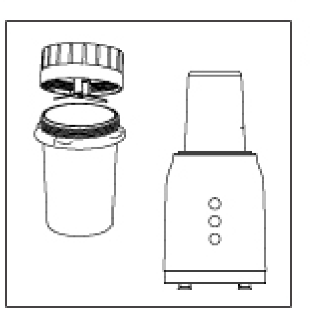
· **生豆浆请煮熟后食用！**

· **搅拌杯盖内侧设两种出汁孔，小孔可以滤掉更多泡沫。**

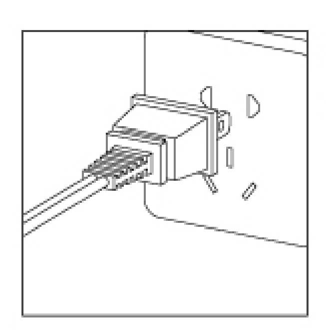
调理



1.将食材切成约2厘米块状放入调理杯中，加入量不要超过杯体的最大刻度。

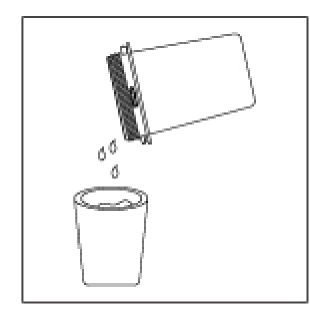


2.将搅拌刀座与调理杯旋紧后，再旋紧在主体上。



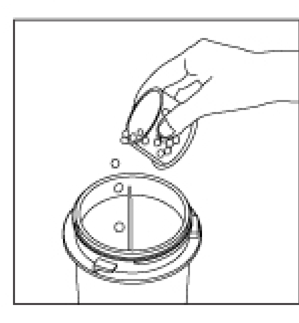
3.接通电源，按一下“高速”或“低速”按钮，产品按预先设定好的程序工作，时间到会自动停止。如需中途停止，再按一下任意一个按钮即可。

·如食材卡在杯中，可选择“点动/清洗”钮快速翻转。



4.加工完成，断开电源，将杯体从主体上卸下，旋开刀座，取出食材即可。

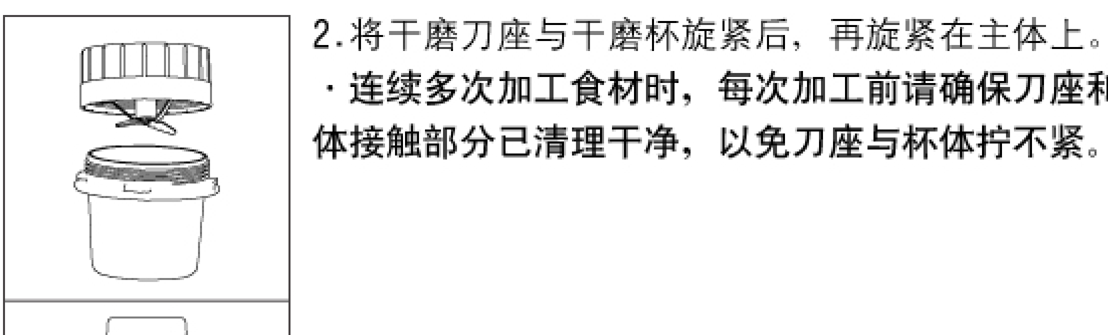
干磨



1.将食材放入干磨杯中，加入量不要超过杯体的最大刻度。

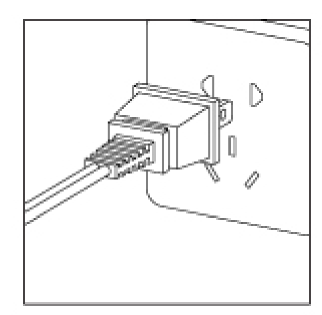
·丁香、八角、茴香、肉桂等过硬食材请和别的食材一起加工，否则杯体可能会磨损和变色。

·干磨刀不适合加工过硬的食材以及水份较多的食材，如豆蔻、果蔬等。



2.将干磨刀座与干磨杯旋紧后，再旋紧在主体上。

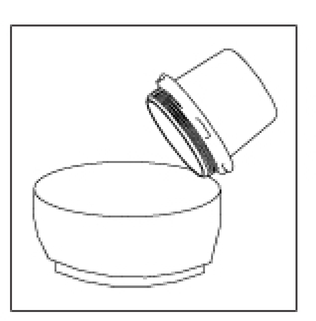
·连续多次加工食材时，每次加工前请确保刀座和杯体接触部分已清理干净，以免刀座与杯体拧不紧。



3.接通电源，按一下“高速”或“低速”按钮，产品按预先设定好的程序工作，时间到会自动停止。如需中途停止，再按一下任意一个按钮即可。

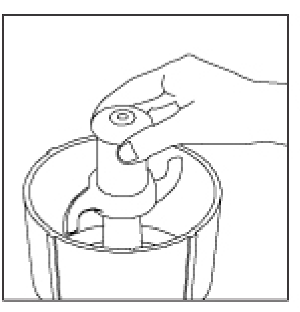
·建议选择“高速”。

·如未达到您所需的粉碎效果，可再启动1次。



4.1)加工完成，断开电源，将杯体从主体上卸下。
2)抓住刀座轻轻抖动几下，让食材聚集到杯体中，再旋开刀座，取出食材即可。

绞肉



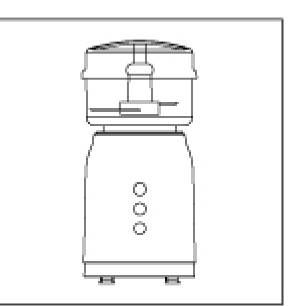
1.将绞肉刀架放入绞肉杯内，将食材切成约1-2厘米块状放入绞肉杯中，加入量不要超过杯体的最大刻度。

·加工前，肉类的筋、骨、皮需去掉，冻肉需化冻。

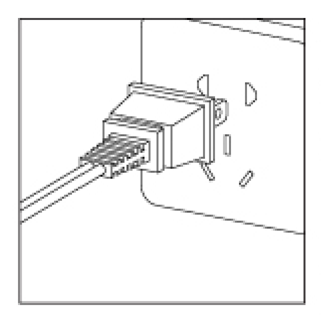
·绞肉刀不适合加工硬食材以及水份较多的食材，如冻肉、谷类、冰块等。



2.将绞肉杯盖的触针插入绞肉刀架中，并按绞肉杯盖上“CLOSE”箭头指示方向旋紧杯体和杯盖。

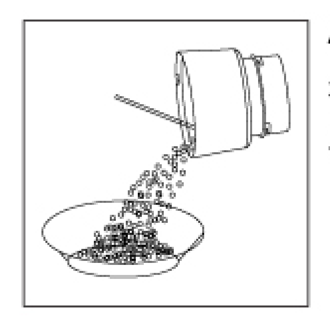


3.将绞肉杯旋紧在主体上。



4.接通电源，按下“低速”按钮，产品按预先设定好的程序工作，时间到会自动停止。如需中途停止，按一下任意一个按钮即可。

·如果食材粘在杯体上或产品抖动厉害，请关闭产品，用筷子将食材从杯壁上刮下，使其均匀地分布在杯体内，再开启产品，开始十秒内，建议用手按住杯体。



4.加工完成后，断开电源，将杯体从主体上卸下，按杯盖上箭头指示方向旋开绞肉杯盖，取出绞肉刀架，再取出食材。

第四章 保养和维护

1.清洁产品前，务必关闭开关，断开电源。

2.使用后请及时清洗。

3.快速清洗：杯体中加入适量水与刀座拧紧，装到主体上，接通电源，按下“点动/清洗”按钮，产品按设定好的程序工作，时间到会自动停止。断开电源，取下杯体，旋开刀座把水倒出，并抹干即可。

注：如果接触了肉类等较油腻食材，建议用洗碗帕和洗洁精进行手工清洗。

4.主体外部可用湿布擦拭，请勿将主体放入水或其他液体中，也不能在水或其他液体下冲洗。

5.本产品应储存于干燥处并避免紫外线直接照射。

6.储存产品前，应确保产品是清洁且干燥的。

第五章 产品安全指标

额定电压	220V~
额定功率	250W
额定频率	50Hz
转速	18000-23000转/分
间隔时间	≥2分钟

本产品为Ⅱ类电器，不需外加接地装置。

第六章 采用标准

企业标准：Q/3700YJY005-2011

第七章 故障分析及排除

故障现象	原因分析	故障排除
通电后，启动开关，产品不工作	杯体与主体未旋紧	将杯体旋紧在主体上
最开始几次使用产品时，电机发出难闻的气味	新电机最初使用正常现象	如果多次使用后，产品仍会发出此气味，请送至就近的九阳维修点检测

故障现象	原因分析	故障排除
使用中停机	1.电压过低 2.电机温控保护	1.检查电压是否过低 2.停止20-30分钟后再使用
异常震动或噪音大	1.杯体与刀座未旋紧 2.产品放置不平稳或脚垫脱落 3.电压过高 4.食材过量	1.旋紧刀座与杯体 2.产品放置平稳或将脚垫安装到位 3.检查电压是否过高 4.关闭开关，断开电源将多余食材取出
卡刀	刀片被食材缠绕住或卡死	关闭开关，断开电源，取出食材，切成小块
搅拌杯漏水	1.搅拌杯与搅拌刀座未旋紧 2.搅拌杯破裂 3.漏放密封圈或密封圈破损	1.旋紧搅拌杯与搅拌刀座 2.更换搅拌杯 3.放置或更换密封圈并保持平整

注:

·以上为常见故障分析和排除方法，对于其它故障，请与本公司客户服务部门联系，或直接到本公司指定的维修点进行修理，切勿自行拆卸修理。

·阳光服务热线：400-6186-999

·本公司指定维修点明细见保修卡。

装箱明细

名称	料理机	说明书	保修卡	食谱
数量	1台	1本	1本	1本

V3 120911